








AGENTES ESTABILIZANTES

MAXIGUM

Estabilizante coloidal

	<p>COMPOSIÇÃO Solução aquosa de E414 goma arábica (> 20,5%) e E220 dióxido de enxofre (aprox. 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Obtida a partir da espécie Acacia Verek, Maxigum é produzida unicamente através da solubilização e purificação do seu exsudato, com o objetivo de manter as dimensões e a estrutura original da goma. Como resultado, Maxigum possui um grau de eficácia elevado na prevenção da precipitação de matéria corante, na atenuação da adstringência, e no aumento da estrutura gustativa. Devido ao seu elevado peso molecular, Maxigum apresenta algum efeito colmatante dos filtros, sendo aconselhada a sua utilização após a microfiltração. O dióxido de enxofre presente na sua forma livre possibilita um armazenamento mais longo do produto e permite o uso de Maxigum depois da microfiltração, sem o risco de contaminação microbiológica.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> Prevenção da precipitação de matéria corante de vinhos tintos e rosados prontos a engarrafar; No licor de expedição de vinhos espumantes, para melhorar a qualidade da "perlage".
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinhos tranquilos: a partir de 50 mL/hL, dependendo do nível de estabilidade da cor. Vinhos espumantes: 100 mL/hL, adicionada ao licor de expedição. <p>100 mL/hL de Maxigum aumentam o teor de SO₂ em cerca de 4 mg/L.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adicionar Maxigum a vinhos clarificados, filtrados e lípidos, imediatamente antes do engarrafamento. ATENÇÃO: Adicionar Maxigum antes da microfiltração pode provocar a colmatção dos cartuchos. Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e o possível impacto na filtrabilidade do vinho.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 10 kg – 20 kg - 200 kg - 1000 kg Embalagem fechada: conservar ao brigo da luz num local fresco, seco, ventilado e a uma temperatura superior a 10 °C. Embalagem aberta: selar cuidadosamente e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.